

〈食〉の記号学—ヒトは「言葉」で食べる—

五明紀春 大修館書店 1996年

I オードブル(p4~p68)

〈1〉ただそれだけの理由—「悪玉食品」を弁護する—

食物の好き嫌いという「ただそれだけの理由」で人格、力量を裁定してしまうには、人間ははるかに複雑で多面的な存在。「食べられる側」の食物もまた多面的、多機能的であるために、短絡的な決めつけは禁物である例えば、味噌や醤油を塩分濃度が高いという「ただそれだけの理由」で排撃するということは宜しくない。決めつけによって「有為な食品」を排除するのは、自分達の首を絞めていることになるのである。

〈2〉内部調整と外部調整—食事を改善する二つの道—

「何とかしたい」という現状（業績悪化など）を目指すべき望ましい状態へ移行をするためのやり方は原理的に二通りある。一つ目が、内部調整である。これは、要素自体の自己変革、「心を入れ替える」こと。これは、要素の表示形式が同じでも内容が違っているので、要素の脱コード化である。二つ目は、外部調整である。これは、要素どうしの関係の変更、「顔ぶれを入れ替える」こと。

この「一般理論」を食の分野に当てはめると、栄養不足やアンバランスを改善する時内部調整は、「好みの献立はそのままに」食材料の吟味や調理法の工夫をしてみること。

例えば、みそ汁を低塩味噌のみそ汁に替えたり、白米を強化米に替えたりすることである。外部調整は、献立そのものを変える、すなわち食品や調理品の「顔ぶれを入れ替える」ことである。内部調整は「救済」、外部調整は「教育」を原理としているため、二つの方法は対立している。因みに「食べない」というのはゼロ要素との入れ替えのため外部調整となる。

〈3〉食品の分類—食文化はエコノミーである—

吉田正幸氏の『分類学からの出発—プラトンからコンピュータへ』（中公新書,1993）より

「分類は思考様式の現れである。新しい分類法が編み出されたとしても、そ

れが社会的に容認され、活用されるか否かは、その時代の人間の思考様式に依存するものである。」

食品の世界も同様に考えることが出来る。まず「食べられるモノ」と「食べられないモノ」という時代を超えた分類方式があり、次に「食べられるモノ」が様々な思考様式によって次の4つに分類される。

- ① 栄養学的思考様式に基づく分類。(例：二群法、山群法、四群法など)
- ② 栄養機能ではカバーしきれない生理機能による分類。(例：食物繊維が分類標識など)
- ③ 嗜好機能による分類。
- ④ 食品の象徴的機能による分類。(例：宗教タブー、個人のイメージ、偏見など)

4つ目に挙げた分類のような、非実体的標識(宗教タブー、個人のイメージ、偏見など)の集合こそが「文化」と称すべきものである。

食品選択という理論的には気の遠くなるようなほど複雑なプロセスを一挙に苦もなく飛び越えて来たのには、模範的アプローチ、すなわち食品の象徴的機能におけるシンボル操作を心得ていたと言える。共同体でも個人でも、文化という秩序原理をまるごと受け入れることによって、食生活の過誤やリスクをやすやすと回避してきたに違いない。食品の象徴的機能は実証科学では説明出来ないため、食品分類を実証的に詮索してもはじまらない。「分類をしない」というのも一つの「思考様式」である。

〈4〉 食物を運ぶ—豊作でも飢餓が生まれる理由—

人が生きていくのにモノでもヒトでもそれらを「運ぶ」という営みが不可欠である。インドでは穀物が捨てるほどにあり余っているのに、ようやく取れた米や小麦を「運ぶ」手段がいちじるしく不足しているため、飢餓が起こっている。発展途上国の飢餓難民においても、満足な輸送手段がなく、ちょうど良い倉庫も期待できないために援助物資が港で野積みされて朽ち果ててしまう。

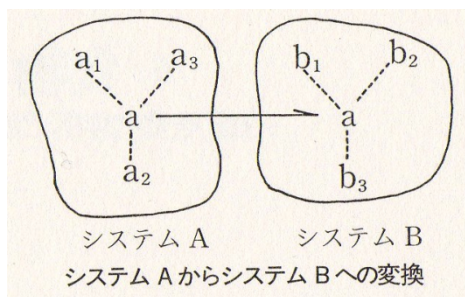
また、同じ「運ぶ」でも「生まもの」を運ぶとなると、温度・湿度の調整や高速交通網が不可欠であり、高度の文明の利器が要求されてくる。

食物は輸送と貯蔵、つまり空間と時間の中を運ばれてはじめて人の口に達する。

〈5〉 等価交換—草が牛肉になる—

栄養学は食物と体の等価性を扱うサイエンスである。例えば、牛は草ばかり食べ

ている。草あればこそその牛なので牛は草と「等価」とみなせる。ここで、草と牛はモノが違うだけではなく、属する体系が異なる。それ自体としては相互に関係がない。栄養学ではこの「無関係な要素」がどのようにして「等価関係」になるのかのプロセスを解明しなければならない。



(本書 p,40 より引用)

草タンパク質をシステム A、牛タンパク質をシステム B、小文字の要素はアミノ酸であり、要素を関係づけているのがアミノ酸組成、アミノ酸配列順序とする。A システムを構成していた要素 a が B システムの要素になると、他の要素群との「関係の仕方」が前後で異なる。システム内での「関係の仕方」を要素 a の「価値」とよぶことにする (F・ド・ソシュール)。「関係の仕方」が異なるので、a の価値はシステム A と B では異なる。A から B への変換のプロセスで、まず A システムはいったんその構成要素にまで完全に解体される。解体によって相互関係の束縛を解かれた要素が、新たな価値 (= 意味) を与えられシステム B に再構築される。A システムから B システムへの変換には、要素の過不足が必ず生じ、過剰分は B システムの外に放逐され、不足分は A システムのさらなる解体によって賄う。いずれにせよ B システムのすべての要素は A システムから調達しなければならない。(体内で他のアミノ酸から科学的に転換して間に合わせることが可能な非必須アミノ酸、不可能な必須アミノ酸がある。) このようにして A システムは B システムによって置き換えられる (等価交換される)。しかし、栄養学では説明止まりで、「等価性」の神秘のベールを剥ぎ取れていない。

〈6〉 食物自体—生涯を食物学的に積分する—

食歴とは人が何をどれくらい食べて来たかを意味する。著者の生涯を 80 年と仮定して、この間に食べた主な食物をすべて目の前に積み上げる。いわば人生を食物学的に積分すると…

米 6 トン (ご飯 11 万杯分) 小麦 2.6 トン (食パン 7 千斤分)
砂糖 300 キロ 油脂 540 キロ 豆類 2.1 トン 魚介 3 トン

肉 2.2 トン (牛 6 頭分) 卵 1.3 トン (3 万 7 千個)

牛乳 3.4 トン (1 万 7 千本) 野菜 7.5 トン 果実 3.8 トン 海藻 177 キロ

上記以外にも種々雑多な食べ物を食べあさったはずなので色々合計してざっと 50 トンになる。このばく大な「食物という物」がわが肉体に投入され、そして出ていった。人生とは何か、人間とは何か、私とは何か。人生の根本問題がこの数値に具体化されている。

〈7〉 非線形思考—「クスリ」と「食物」の足し算—

線形とは単純な足し算が当てはまる場合である。(例：試験科目の合計点による合否判定) 非線形とは線形ではない場合であり、微妙なさじ加減が必要。(例：ひとつの科目の高得点を重視する判定) 世の中には非線形現象がけっこう多い。

薬と食品の関係においても単純ではなく、非線形思考である。(例：糖尿病患者の薬と牛乳の関係)

調理品は単一成分とはほどとおい高度の複合系である。それが分析学者にとって複雑かつ不透明なものであっても、口から「まるごと」体の中に入ってくるので、「まるごと」として受け入れて判定、評価する必要がある。といっても調理品はレシピが確立されていたとしても、水加減、火加減によって変わるので、一義的身元証明が難しい。だからこそ、単純に考える従来の線形思考から非線形思考への転換が突破口になるであろう。

〈8〉 メタ栄養学—ホメオスタシスからオートポイエーシスへ—

「ニワトリが先か、卵が先か。」という問いは、一見循環しているように見えるが、正確には一方向への不可逆的な転換の連続である。すなわち、ニワトリと卵という要素はそれ自身を生み出す「自己産出能力」(オートポイエーシス)を持っている。

このオートポイエーシスを栄養現象にあてはめて考えると、食物はインプット、体成分やエネルギーはアウトプットということになる。栄養学の公理では、『「栄養」とはインプットとアウトプットの均衡制御である』となっている。

このように、食物が先で体(成り立ち・働き)は後という二分法あるいは因果的思考がある。すなわち、「食物=客体、体=主体」という因果関係が暗黙の前提として成り立っている。栄養研究者たちはこの関係を支えている生体(人間、動物)、メタレベルに関して言及していない。(問うことを禁じている。)

ここで「ホメオスターシス」という考えに触れておく。「ホメオスターシス」とは、体の内部環境を一定に保とうとする自立的働きで、インプットとアウトプットの均衡制御システムである。正統派栄養学はこのシステムを前提に展開してきた。ホメオスターシスはシステムの内部に対して外部を前提としているため、内

／外の二分法を根拠にしている。しかし、ホメオスターシスは体に限った話ではないため、体の特徴づけることは出来ない。恐らく二分法を超えたところに体とは何かについての回答がある。ここで「オートポイエーシス」の見方が出てくる。先の「ニワトリと卵の関係」つまり食物から体への「主客転換」の理論である。吸収された食物栄養素は遺伝子（DNA）によって決められたプログラムにしたがって秩序正しく代謝され、体に利用されていく。この段階では遺伝子が主人で、食物栄養素が客である。しかし、遺伝子はほかでもない食物栄養素から出来たものである。ここで「主客転換」あるいは、「因果転換」が起こっている。この「自己回帰」「自己言及」が生命体システムを特徴づけている。この時点で二分法を超えた次元の話になっている。これによって近代栄養学がながく親しんできた「二分法思考」から脱出する支度は整った。新しい栄養学は「メタ栄養学」と呼ぶにふさわしいものである。

II メイン・ディッシュ (p.70~p.125)

〈1〉 雑音の始末 — 象徴秩序は食をカオスから救う —

人間にとって食物とはシグナル（記号）であり、シンボル（象徴）でもある。シグナルとは、食物の「機能」。栄養成分、生理機能成分、嗜好成分などの作用物質。シンボルとは、食物の「意味」。冠婚葬祭、宗教、集团的・個人的体験などを契機として「機能」とは無関係に、勝手に食物に付与されたもの。

人間のありのままのシグナルの受信を妨げている雑音とは、食物のシンボル性である。食物の「意味」を関係づけて体系化することにより、一個の象徴秩序を構築する。これが文化の型というべきものである。

いわゆる「食の文化」は、人間にとっての宿命的な「雑音始末方法」、すなわち「意味」の乱流を整序する方法である。

〈2〉 猩々緋の鎧 — コピー食品はこうして生まれる —

コピー食品のニセモノ思考を「叱る」ことは容易であるが、これは見当違い。コピー食品の「慎ましき」には深い訳があるように思える。

菊池寛の短編小説『形』より、形質と実質は「一枚の紙の裏表」（F・ド・ソジュール）。武士が身に着けている猩々緋の鎧は記号であり、猩々緋の意味はその置かれた関係構造の中で与えられている。関係構造が一端出来上がってしまえば、今度は形式が実質に先行するようになる。こうして、コピー食品を愛用する人はあえて実質を言及せず、コピー食品をつくる人もまた野暮なことは考えない。

本当のところ、人が食べているのは食物というモノ自体ではなく、その食物がまわっている猩々緋の鎧（記号）なのではないか。

〈3〉 食品添加物 —食物観と国家観は地つづきである—

食品添加物は文明開化の時に日常生活に「添加」され、緑青や水銀、カドミウムなどを含む毒々しい着色料を平気で食品に混ぜたり塗ったりする風潮を作り出した。中毒騒ぎが頻繁になり明治7年には各地に監視機関を設けた。明治12年に内務省が着色料の『有害無害表』を作る。そして明治33年に『飲食物其ノ他ノ物品取締ニ関スル法律』が出来る。『飲食物其ノ他ノ物品取締ニ関スル法律』で有害着色料、人工甘味料、防腐剤、漂白剤などのネガティブリスト（禁止品目一覧表）が順次拡大され、イタチごっこが始まる。

しかし、昭和22年「ネガ・ポジ反転」を境にテンカブツもネガティブリストからポジティブリスト（使用許可品目一覧表）に変わった。これにより、日本国は添加物規制の最先進国に化けた。また、添加物という名称も正式に決まった。

事実上合成テンカブツの「全面放棄」を建前としているが、テンカブツの効用と実利は捨てがたいため、結果現在合成品300品目以上に昇る。このように、テンカブツ騒ぎは100年たってもあとをたたない。

〈4〉 合食禁 —虚妄の食物体系が支配する—

「合食禁」という「食い合わせ」のタブーが昔からたくさんある。例えば、鯉と小豆、鮎と卵、蕎麦と餅など（江戸城内の接待料理の合食禁）である。合食禁はだいたい次のような場合に成り立つ①腐敗・変敗をおこしやすい、②暴飲・暴食をさそう、③消化・吸収を悪くする、④特異体質を刺激する、⑤有害物質ができてくる。しかし、合食禁の大半は「理由のわからないままにそうになっている」。

合食禁は禁を犯せば懲罰や嘲笑の的になる。そのこと自体が合食禁を社会的に合理化している。合食禁に精通することは教養・知識人の資格であり、ステイタスシンボルとなる。

この合食禁は近代栄養学の眼で見れば虚妄である。しかし、どうして成立し得たかを解明することは困難である。

〈5〉 青色と黄褐色 —食物の形而上と形而下—

色彩が歴史や文化つまり人間の営みの巨視的なあるいは高次な特徴であるという仮説、すなわち「色彩は文化のメタ情報である」という仮説が成り立ちそうである。

上記の仮説を掘り下げると、以下の文章にぶつかった。

「青い料理はクレージーだ。それはあらゆるタイプの文明圏のガストロノミーに

とってあってはいけない料理なのだ」(中沢新一『ゲーテの耳』)

※ガストロノミー…文化と料理の関係を考察すること。美食術、美食学。

ところで、青色光に対して黄色光が補色関係にある。(補色とは二つの色を強さを変えてまぜるとある一点で白色光になること。)補色関係は青緑色と黄褐色の関係という風に幅を持たせることが出来る。

食卓の上を見てみると濃淡はあるが黄褐色こそ食物を巨視的に象徴する色彩である。黄褐色は大地の色彩に近い。万物は古くなると黄褐色になっていく。すなわち、色彩的に考えると調理操作とは「大急ぎで材料を古くしている」ことにほかならない。調理操作の際、材料中の糖類化合物とアミノ化合物との反応(メイラード反応)が起こり、必当然に黄褐色化していく。メイラード反応の途中で青色になるが、青色色素は不安定であり、短命である。しかし、青色色素は黄褐色の色素の前駆体になっている。こうして青色色素は自らの姿を消すことによってガストロノミーの体系を守っている。

〈6〉 スイカに貼られた名刺 —食品の思想調査をする—

だいぶ以前から名刺を貼り付けられたメロンやスイカが店頭にならぶようになった。名前・住所・電話番号だけでなく顔写真をかかげたものもある。ここには二重の記号作用が見てとれる。1つ目はスイカと名刺の関係。(シニフィエ:スイカ シニフィアン:名刺)、2つ目は名刺の人物(生産者)と名刺の関係。(シニフィエ:人物 シニフィアン:名刺)

シニフィエとは、記号内容、所期。(例:海のイメージや、海という概念ないしはその意味内容)シニフィアンとは記号表現、能記。(例:「海」という文字や「うみ」という音声)

食品表示の制度がある。対象は加工食品であり自然物ではない。表示対象のうち、資格にあたるものはざっと以下のようなものがある。品質の保証、品質規格、基準の充足、安全性の確保、不当表示の防止、適正計量の確保、栄養の改善(ビタミン・ミネラルの添加など)などである。ここに有機農産物の適正表示に関する制度があらたに加わることになった。有機農産物、転換期間中有機農産物、無農薬栽培農産物、減農薬栽培物である。これらは自然物としての食品(農産物)に表示に関わるもの。

焦点はスイカという農産物そのものから、「スイカの背景」に移ってきた。公権力が思想調査、宗教調査をおこなうという訳である。同じ品質、同じ食味でもスイカの「考え方」(作り方)が査定対象となる。有機農産物表示をしたスイカはお墨の付きの哲学・宗教・信条をそなえた「独立した人格」なので、購買者として

は心して「名刺交換」をすることになる。

〈7〉 「な行」食品 ―食感は音感である―

「な行」の文字で始まる料理言葉を挙げると「なめる・にる・ぬる・ねる・のばす」である。食品と関連させて表現すると「味噌を嘗める、さといもを煮る、バターを塗る、あんこを練る、うどん生地を延ばす」となる。上記の食品は可塑性と粘性をもつ。

他の行で始まる言葉に注目してみる。「た行」、「ば行」は弾性に富む食物のイメージ。(例：パンや中華まんじゅう)「か行」、「ぱ行」は脆性に富む食物のイメージ。(例：ポテトチップスやせんべい)「が行」、「だ行」は剛性に富む食物のイメージ。(例：スルメやたくあん)「さ行」はさらさらした清涼飲料水やアルコール飲料のイメージ。「ら行」はトロツとしたタレのようなイメージ。

「な行」で始まる食品は「なまこ、なまず、なめこ、にく、にら、にんじん、ぬた、ぬかみそ、のり(海藻)」などであり、共通な性質として、ヌルヌル、ネトネトといった粘性がある。また「な行」食品は滑りがよく、消化管の摩擦抵抗は少ない。消化管と性質が似ているということが、ヌルヌル、ネトネト食品が何か神秘的な「生命力」があると考えられてきた根拠ではないか。

〈8〉 五次元の記号 ―食物をスペクトル的に解釈する―

食物をスペクトル(光の波長分布)的に展開してみる。いまモノ自体(I・カント)としてのリンゴから出発する。モノ自体としてのリンゴはどうやっても分かり得ようのないものである。このリンゴを認知された〈リンゴ〉にするには、リンゴから放たれる刺激を通じて(のみ)人は眼前のリンゴを〈リンゴ〉と認知する。刺激は刺激映像として認識主体にとらえられる。すなわち、たんなる刺激パターンが〈リンゴ〉に意味分節する。この文節された刺激映像こそがリンゴみずからを〈リンゴ〉として語る「言葉」だ、と考える。

リンゴは一応つぎの五つの次元に分けるのが適当であろう。①リンゴをこの目で見る。視覚が刺激される。光の反射スペクトル。②リンゴの匂いを嗅ぐ。嗅覚が刺激される。揮発成分の「化学スペクトル」。③リンゴをかじる。触覚が刺激される。「力学的スペクトル」。④リンゴを「聞く」。リンゴをかじる時の音が、聴覚を刺激する。「音波スペクトル」。⑤リンゴを味わう。味覚が刺激される。呈未成分の「化学スペクトル」。上記の五つの刺激映像が五次元の世界を作り出す。リンゴに限らず全ての食物は五次元の世界にある。リンゴの刺激映像はいずれもコードされているわけだから、〈リンゴ〉は記号である。五つの刺激映像はそれぞれシニフィアンであり、それらは一個のリンゴというシニフィエに焦点を結んでいる。(F・ド・ソシュール)

言語記号は聴覚映像/意味からなる。いわば一次元の記号である。これに対して「食物記号」は五次元の記号であると考えても不自然でないだろう。これは食物のスペクトル的な解釈である。

〈9〉 粗と密 —人口食品と自然食品とを分ける—

食物を「粗と密」という眼でとらえてみる。食物を口に入れる過程でホモ・ロクエンス(言語動物)たる人間は、自然物として単なる塊にすぎない食物に「言葉の網」をかけて意味単位に分節し、これを解釈しようとする衝動を抑えることが出来ない。こうして食物は1個の概念に変貌する。意味単位としては栄養素や近年は生理機能にも注目されている。一見緻密になっているようだが、曖昧な要素を排除し、食物をいたって単純化、粗大化する。(例：人工食物 p.131~133)

人間は「言葉の網」をかけ続ける。食物研究とは食物の「言葉化」と理解してもよい。食物はその意味単位(栄養素等)へと解体され、同時にそれらの意味単位は再編成されて食物は新しい概念を獲得していく。科学の進歩とは、「言葉の網」のメッシュを修正すること。そして、食物の細部が明らかになっていく。しかし、明らかになるにつれ、人工的な操作対象物になっていく。未知のものを捨象して単純化へと向かう自己運動が起こっている。「密なるもの」が「粗なるもの」に等置され交換されている。

〈10〉 食品の形式化 —機能成分の発見ラッシュがもたらすもの—

ビタミンの発見ラッシュは1910~1920年代に集中している。このビタミンの発見とは「ビタミン概念」の発見。これにより、ビタミンという「図」が浮き彫りになり、食品の他成分は一挙に「地」にかわった。ビタミン概念は食品の「図と地への分割」によって、食品を分節し記号化した。食品はビタミンという表象を獲得し、表象は実体から乖離する。

今、食品の生理機能成分の「発見ラッシュ」がやって来た。ビタミンに引き続き、第2の食物革命をもたらそうとしている。ビタミンと同様、生理機能成分を表象として食品の記号化、形式化が進んでいる。(例：特定保健用食品)

〈11〉 コミュニケーション理論 —「食べる私」と「食べさせる私」—

他者とのコミュニケーション成立には、発信者内部でもうひとりの私とのシュミレーションが不可欠。コミュニケーションとは本質的に「自己対話(独り言)」である。この考えで食べるという行為を検証してみる。

「私が私に食べさせる」と考え、「食べる私」=身体、「食べさせる私」=メタ身体=精神と置く。言語伝達の6つの要因、発信者・受信者・メッセージ・コンテキスト・コード・接触(コンタクト)にしたがって考える。発信者=身体、受信

者＝メタ身体、メッセージ＝食物である。言語においてメッセージ媒体は「物理的回路・心理的連結」、これに対して食物は「物理的回路・生理的連結」でメタ身体と身体を接触している。

メッセージのコード化（符号化）について見ていく。メタ身体のコードの例は飯＝エネルギー源、味噌汁＝ビタミン・ミネラル源である。メタ身体のコード化は食物情報の蓄積。伝統・習慣・栄養・生理的・感覚・嗜好・便益といった情報を蓄積する。身体のコード化は咀嚼・消化・吸収・代謝・排泄の身体生理のシステムである。この2つのコード化はある程度共通していなければならない。

コンテキストについて見ていくメッセージの文脈・環境。食物メッセージの「了解内容」もコンテキストに左右される。例えば、「砂糖水」は疲労困憊した身体と運動不足の身体とでは内容も異なってくる。

〈1 2〉 食品の修辞学 —食品開発は歌謡曲の作詞である—

「みそ汁」の構造を文法で見てみる。主語＝味噌汁、述語＝「みそ・ダシ・具からなる」という事実である。みそ・ダシ・具のそれぞれは文を構成する名詞・動詞・形容詞・副詞などの品詞。この品詞に語彙を配当すれば文章が出来上がる。ここで語彙とは個別素材のこと。

ここで既存のものから逸脱するためにレトリック（修辞法）の出番。修辞学で言うメトニミー（換喩）によりダシをコーヒー・牛乳・ココア・茶などに変更する。これはみそ汁の「読み換え」「言い換え」であり、言葉の意味を拡張・転換・反転しているので商品開発者は作詞家に近い部分がある。

〈1 3〉 栄養素の用法 —栄養素は単語である—

言葉の意味とは「その使われ方」できまってくるということなのだ（L・ウィトゲンシュタイン）

これは、言葉はお互いの関係のなかで初めて一義的な意味を持つということ。これは栄養素にも同じことが言える。栄養素の成分の「役割＝はたらき」もその他の成分・因子によって影響される。したがって所定量の数値も、他の影響分子を勘定にいれなければならない。

〈1 4〉 食品の裏コード —フェティシズムに点火する—

食品語彙のコード内容である3機能は①栄養・生理的機能、②感覚・嗜好的機能③便益・用途機能である。これは表コードであり、裏コードが存在する。

※言語学における表コードは表示義（デノテーション）、裏コードを共示義（コノテーション）と呼ぶ。

食品のコノテーションとは、食品の「機能」に対して食品の「意味」とでも呼ぶべきもの。冠婚葬祭における食品の「意味づけ」など。裏コードが固定化し、惰性化すると、食品はフェティッシュな色彩を帯びてくる。この裏コードの操作が食品ビジネスの成功の秘訣。

〈15〉 言葉と食物 —多様性を生み出すメカニズム—

「文化は言語である」というおなじみの文化記号論の立場から、食物＝言葉という仮説を提出する。すると、「食べる」は「読む・聞く」となる。食物も言葉も何らかの意味作用があって初めて成立しているという点で同じ。

言葉の要素と食の要素の対応関係は以下の様になる (p.182)

- I 文字 (音) — 食品素材 (=原料) II 単語 (語彙) — 調理素材 (=食品)
- III センテンス (文章) — 調理品 (=食物) IV テキスト (文) — 献立品 (=料理)
- V コンテキスト (文脈) — 食事空間 (=状況)

「言葉の要素」「食の要素」は記号として互いに等価である。

「食の要素」が食品素材からはじまってより高次の段階に展開していく方式を文法とおく。

- 1 次文法 (文字→単語) 加工法 (原料→食品)
- 2 次文法 (単語→センテンス) 調理法 (食品→食物)
- 3 次文法 (センテンス→テキスト) 献立法 (食物→料理)
- 4 次文法 (テキスト→コンテキスト) 食事法 (料理→文化など)

ある日の朝食テキストの分析 (p.186)

[センテンス (調理品)]	[単語 (調理素材)]	[文字 (原料)]
ご飯	胚芽米	玄米
味噌汁	味噌	大豆など
	煮干し	イワシ
	乾ワカメ	ワカメ
納豆	納豆	大豆
	醤油	大豆など
	練り辛子	辛子
ノリ	味付けノリ	アマノリ
	醤油	大豆など
漬物	即席漬け	カブ
		食塩

クラスごとの分析（前ページの適応関係参照）

- I クラス 音素も原材料も少ないということが似ている
- II クラス 一定の多様性があることが似ている
- III クラス 言語センテンスの種類が無制限性と調理品の多様性が似ている
- IV クラス 言語テキストの自由性と食事献立の自由度が似ている
- V クラス 外部要因を食欲に取り込んで、その世界を構成していくところが似ている

このように、食は言語とおなじに、その体内の内部に無限の多様性を産出するメカニズムを備えている。

III デザート（p.192~p.252）

〈1〉 メタボリズム整理法 — 教授室は人体である —

著者の教授室は書類が散乱し、書類がなくなることなどが頻繁に起こりストレスを感じている。そこで、この教授室を上手く整理しようとする。野口悠紀雄さんの『「超」整理法』（中公新書）から掴んだ時間軸によって整理するというを手掛かりにし、自分の専門エリアの観点から教授室を「体」とみなし、書類を「食物」とみなして考える。そこで筆者は、「口」がなかったことに気付く。（書類を一か所にまとめる場所）そこで筆者はタンスの31個のトレイを「口」にする。そして以下の取り組みをする。

- ① 初日、教授室に運び込まれた書類を二段目のトレイに入れる（食べさせる）
（ここで殻などの不可食部は捨てる）
- ② 「至急」はすぐに処理する。＝代謝（メタボリズム）する。
- ③ 翌朝、前日のトレイを抜いて一段上に入れる。
- ④ 三段目にその日の文書類を食べさせる。

このルーティンによって整理する方法をメタボリズム整理法と筆者は名付けた。これによって書類の「代謝速度」（文書の処理に掛かる時間）の違いに対応出来るようになった。

〈2〉 場の理論 — 「北信流」車座の宴 —

宴の席での車座では、一端回り始めるとお酌をするために動いたりするので、途中で席を立つのが難しく、個人の生活が阻害されている。それに対して、長野県北部に伝わる「北信流」という作法では頃合いを計って車座の回転を一端止めて儀礼を行う。この儀礼を行ったものは退散することが出来る。

これは「食事改善」や「栄養改善」よりも他者とのつきあいが優先されていると指摘する。つきあいにより食事や睡眠などが阻害され、人間は健康的な生活が送れ

ていない。これは人間が社会関係、人間関係から生み出される「関係の産物」だからである。つきつめるとこの関係の修復・強化こそが人間の「生の目的」である。上記の車座の例の自己運動（お酌など）が「生の目的」の顕現であり、「北信流」は自己運動の暴走を制御する装置である。（つきあいによる一気飲みなど。）

〈3〉 文豪の影 — 『日本米食史』と『護持院ヶ原の敵討』 —

日露戦争（明治 37～38）における傷病兵の大半が脚気病であった。すでに明治の中頃には兵食を洋食に換えていた海軍では脚気病はほとんど見られず、陸軍の医務局長であった森鷗外は非難を浴びた。日露戦争後の明治 41 年に脚気病調査会が発足されると鷗外が会長についた。このとき北里柴三郎、鈴木梅太郎も臨時委員だった。この会が発足してすぐに鷗外は大学時代の後輩にあたる岡崎桂一郎にレポートを課す。このレポートのテーマは「米の食べ方と脚気病の関係を資料によって明らかにすること」であり、7 年の歳月をかけて岡崎が作ったのが『日本米食史』である。この「米の食べ方」とは米の搗精法と炊飯法（玄米食か白米食か、米だけか米麦・米雑穀の混炊か）ということ。この『日本米食史』は帰納法に基づくもので当時、イギリスを中心に疫学的な研究手法がようやく注目されつつあった。

筆者は『日本米食史』と同時期に鷗外が歴史小説『護持院ヶ原の敵討』が公刊されていたことを知り、この小説の登場人物達がまさに森鷗外そのものではなかったかと思う。

〈4〉 二人の軍医 — 森鷗外の高木兼寛の方法論 —

脚気病対策に挑んだ陸軍軍医の森鷗外と海軍軍医の高木兼寛の方法論などの比較分析をする。

当時の陸軍は B1 が減ってしまった精白米を沢山食べていたのでデンプン過多となり、脚気に陥っていた。海軍の高木が洋食化したのは、脚気病の正体を知っていたからではなく、「イギリス海軍に脚気病がない」という事実から偶然食事構成の違いに目を向けたから。（気候風土や体質の違いには目を向けず。）直観によって高木は「食事構成の違い」という仮説を立てた。この「演繹された命題」を、犬に従来の日本の「低タンパク質・高炭水化物食」と洋食の「高タンパク質・低炭水化物食」を与える実験で証明する。そこから後者が脚気病が起らないという事実を人間で証明するという帰納法を行う。（C・S・パースの「論証パターン」）そして、高木は評価された。

一方森鷗外は、陸軍の洋食化は様々な理由により難しいとして、日本食にこだわっていた。鷗外は洋食否定論者ではなく「日本食否定論」の否定論者だった。また、高木の様な演繹法に対して否定的だった。そして鷗外は日本でも健康な人の食生活

に目を向けて、エネルギーなどの構成栄養素の組成に分解して考えようとする。鷗外の分析は当時としては高水準であったが、ビタミンなどの概念は当時まだなく、含まれていなかったため日本食と洋食の相違点を発見出来なかった。ここに、高木と鷗外の決定的な違いがあり、高木は仮説を立て「見えないもの」を見ようとした。しかし、鷗外は、「見えるもの」（既存の事実）に囚われてしまい、解決に 30 年の差が出来た。結局、帰納法でも事実により「〇〇」を明らかにするという時点で仮説が立っている。鷗外で言えば、鷗外が挙げた分析項目によって食事評価出来るという仮説。この仮説が証明できれば、鷗外も成功していた。

米盛裕二『パースの記号学』より「我々は演繹と帰納とアブダクションの 3 文法によって科学的探究の論理を完全に証明できる。」アブダクション＝「仮説を掴み出すこと」このアブダクションも大切である。

〈5〉 食品をエポケーする —ある卒論『食品の意味論的研究』—

著者が卒論のテーマとして『食品の意味的研究』というテーマを学生に与えた。食品表に書いてある 1700 種類の食品像を想像して文書にする。条件として、食品像を描くにあたっては、食品学や栄養学で「知識として学んだこと」は一切消し去るという条件がつけられた。F 嬢と K 嬢はこの食品の現象学的還元（E・フッサール）を実行した。（食品について持ち合わせている知識をいったんチャラにする。これが判断停止（エポケー）である。そして自分自身の意識のみに問う。自分自身の「生活世界」の中に食品を書きなおしてみる。一種の連想ゲーム。）具体的には以下の通り。

お題	F 嬢	K 嬢
「もやし」	「細胞分裂、呼吸」	「一人暮らし」
「醤油」	「峰君、高校の同級生」	「・・・・」
「マーガリン」	「・・・・」	「技術革新」

現象学的還元とは、彼女たちの「生活世界」「想像変容」の「細部の再現」である。「・・・・」は語りつつ抹消した形跡、逡巡の足跡。また、故意に項目から外された食品も彼女たちの意識における「食品世界」の広さと深さが伺える。著者がこのテーマを与えたのはフッサールの「単なる事実学は単なる事実人しかつくりえない」という言葉に引っかかったから。ただ、彼女たちの内側に熱い「生活世界」があることを聞ければ十分。

最後に彼女たちの総括は 「できあがりリストは膨大な量で、よくこれだけかけたものだと思う。二十年そこそこで、これだけのリストができるのだから、四十年、五十年を生きたならば、あるいはもっと長い人生ではどのような食品リストが

できるのだろうか。きっと、その人の人生を反映した興味深いものになるとおもう。」
筆者もこれと同じ思いである。

考察

Ⅱメインディッシュの〈15〉の考え方に乗っ取って言葉と食物の関係を考えると、精進料理・中華料理などの分類はコンテキストやテキストの分類に関わるのではないだろうか、もし精進料理というテキストもしくはコンテキストの場合、肉や魚は用いることが出来ない、すなわちテキスト・コンテキストの種類によっても使用できる文字・単語が限られてくるのではないだろうか。全体の傾向（テキスト・コンテキスト）により、文字・単語の使用に制限がかかってくるというのも、文章にも見られる特徴ではないだろうか。このように考えると、食品と言葉の関係は非常に密接的であると言える。